



CHEFTOP

MIND Maps™

LONG Life 4!

Garantie optionnelle sur les pièces de rechange jusqu'à 4 ans / 10.000 heures de fonctionnement *



SE SURPASSER CHAQUE JOUR ; LE PREMIER INGRÉDIENT DU SUCCÈS.

L'excellence sur un plateau.

La restauration professionnelle ne laisse pas de place à l'erreur. Unox le sait, et propose des fours et des services conçus pour relever les défis professionnels qualitatifs les plus ambitieux.

On reconnaît cette excellence au premier coup d'œil. Fabriqués avec les mêmes ingrédients, exigés par vos clients: la qualité sans concessions, des choix innovants et audacieux, efficacité et fiabilité prouvées et mesurées.

Investir dans l'innovation signifie avoir un regard nouveau sur les défis du quotidien: valoriser chacun de vos gestes, jusqu'à la simplification totale des processus de production. Pour vous, cela signifie une performance maximale, une plus grande liberté et facilité d'utilisation, tout en réalisant des économies. Pour Unox c'est « l' inventive simplification »





L'IDÉE DANS VOTRE ESPRIT, LA SOLUTION AU BOUT DE VOS DOIGTS.

Signez votre cuisson.

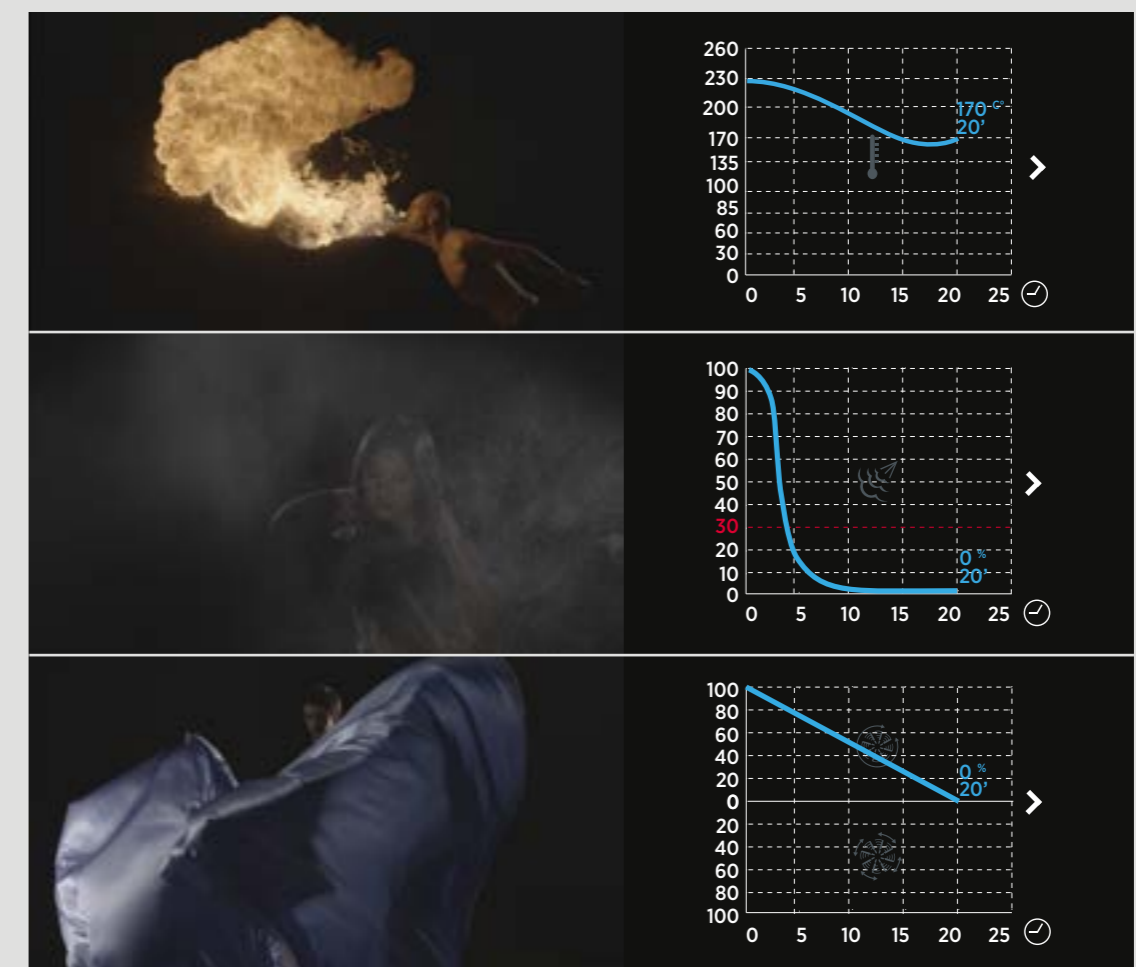
Précis comme votre main, vif comme votre esprit, rapide comme un simple coup d'œil : c'est le Unox CHEFTOP MIND.Maps™. La nouvelle gamme de fours professionnels brise en un seul geste toutes les barrières entre vos idées et les plats que vous servez.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE et CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS permettent un contrôle total de la cuisson en laissant libre cours à votre créativité. Un processus répliquable qui vous fait gagner du temps et réduit vos coûts de production. Des performances hors du commun, en terme de rendement, de sécurité, et de fiabilité dans un design des plus élégants.

MIND.Maps™, la personnalité en un seul geste.

Avec la technologie brevetée MIND.Maps™, dessinez en un seul geste les courbes de température, d'humidité et de vitesse de ventilation sur un panneau tactile à langage visuel.

Essayez le Unox MIND.Maps™. Donnez une touche de génie à vos plats.



Innovation, qualité, naturel.

Technologies Unox pour le CHEFTOP MIND.Maps™.



DRY.Maxi™

Aucune humidité,
plus de saveurs.

La technologie brevetée DRY.Maxi™ extrait rapidement l'humidité de la chambre de cuisson pour créer les meilleures conditions de cuisson pour les aliments nécessitant une atmosphère complètement sèche.

Les pâtisseries sont moelleuses, croustillantes et goûteuses. Les viandes grillées garderont leurs poids et leurs saveurs, les légumes gardent une consistance parfaite.

Vous pouvez cuisiner ce que vous voulez, avec Unox la qualité est de série.

AIR.Maxi™

Uniformité de cuisson,
une qualité sans compromis.

La technologie brevetée AIR.Maxi™ vous assure une parfaite distribution de l'air et donc de la chaleur dans la chambre de cuisson. Les nombreux ventilateurs avec inversion du sens de rotation dotés de moteurs puissants, vous garantissent une uniformité de cuisson sur toutes les plaques : de la plus haute, à la plus basse.

La possibilité de choisir entre 4 vitesses de ventilation et 4 vitesses semi-statiques vous permettent de cuire parfaitement tout type de produit, des plus délicats à ceux qui requièrent la plus haute température et ventilation (ventilé).

ADAPTIVE.Cooking™

Une cuisson professionnelle. Un résultat certain.

La technologie brevetée ADAPTIVE.Cooking™ du CHEFTOP MIND.Maps™ transforme votre four en un outil intelligent. Il comprend le résultat que vous avez en tête, interprète vos réglages, enregistre les variations d'humidité et de température, prend en compte la quantité de nourriture enfournée et vous propose le meilleur réglage pour obtenir la cuisson que vous voulez.

STEAM.Maxi™

La perfection de la vapeur,
simple comme une goutte d'eau.

La technologie brevetée STEAM.Maxi™ assure chaque type de cuisson vapeur, même les plus délicates dès 35°C avec une précision absolue. Ce résultat est possible grâce à une production de vapeur 3 fois supérieure à celle obtenue par les fours traditionnels à injection directe, en utilisant la même quantité d'eau.

Le résultat est identique, voir supérieur à celui obtenu sur un four à chaudière.

UNOX.Care

La protection dans le
temps.

Les produits UNOX.Care conservent votre four propre, le protègent dans le temps et réduisent les coûts de maintenance du matériel.

L'alliance du système de lavage automatique Rotor.KLEAN™ et du détergent DET&Rinse™, garantit une hygiène parfaite, une maintenance sur le long terme et l'optimisation de la durée de vie du four et de ses composants.

Le filtre anti-calcaire AutoPure, installé de série sur tout les fours CHEFTOP MIND.Maps™, empêche les dépôts de calcaire de se déposer dans la chambre de cuisson et vous libère d'un système de traitement d'eau externe.

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Pour vous qui aimez relever tous les défis...

NE SÉLECTIONNEZ PAS UN PROGRAMME DE CUISSON, DESSINEZ LE VOTRE.

Avec la technologie brevetée MIND.Maps™, dessinez en un seul geste les courbes de température, d'humidité, et de vitesse de ventilation sur un panneau tactile à l'aide d'un langage visuel.

DÉFI 1

REPRODUISEZ VOTRE TOUCHE DE CHEF À L'INFINI.

Avec MIND.Maps™ vous pouvez transmettre votre expérience de cuisine auprès de vos collaborateurs. En sauvegardant vos processus de cuisson, vous rendez ainsi disponible tout votre patrimoine culinaire.

DÉFI 2

GRILLEZ, FRIRE, CUISSON VAPEUR ET BIEN PLUS.

Peu importe la technique de cuisson que vous désirez réaliser, peu importe le niveau d'humidité requis, DRY.Maxi™ et STEAM.Maxi™ régulent l'humidité à l'intérieur du four pour un résultat optimal.

DÉFI 3

OBTENEZ TOUJOURS LE MEILLEUR RÉSULTAT, PEU IMPORTE LA CHARGE.

La technologie AIR.Maxi™ distribue de manière uniforme la chaleur dans l'enceinte du four. Peu importe la charge, vous obtiendrez toujours la meilleure qualité et uniformité, de la plaque la plus haute à la plus basse.

DÉFI 4

TRAVAILLEZ DANS UN ENVIRONNEMENT SÉCURISÉ.

Protek.SAFE™, une technologie d'isolation qui vous permet de garder les parois extérieures du four à une température faible.

DÉFI 5

NE PERDEZ PAS VOTRE TEMPS, NI CELUI DE VOTRE ÉQUIPE.

La technologie AIR.Maxi™ réduit les temps de cuisson jusqu'à 40% par rapport au four CHEFTOP™ précédent. Le système de nettoyage automatique Rotor.KLEAN™ et le détergent DET&Rinse™ vous offrent plus de temps pour réaliser de nouveaux défis en cuisine.

DÉFI 6

OBTENEZ UN RETOUR RAPIDE SUR VOTRE INVESTISSEMENT.

Le système Spido.GAS+™ (seulement sur les modèles PLUS) et le système Protek.SAFE™ augmentent l'efficacité du processus de cuisson avec un double avantage : respecter l'environnement et réduire les coûts d'utilisation.

DÉFI 7

EXIGEZ UN FOUR FIABLE ET INFATIGABLE, COMME VOUS.

Des technologies innovantes et sûres de conception robuste. Unox n'a pas peur du temps et vous permet de prolonger la garantie du four jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures (plus d'information sur www.unox.fr).

DÉFI 8



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

... et comment vous surpasser

NE SÉLECTIONNEZ PAS UN PROGRAMME DE CUISSON, DESSINEZ LE VOTRE.

Avec la technologie brevetée MIND.Maps™, dessinez en un seul geste les courbes de température, d'humidité, et de vitesse de ventilation sur un panneau tactile à l'aide d'un langage visuel.

DÉFI 1

REPRODUISEZ VOTRE TOUCHE DE CHEF À L'INFINI.

Avec MIND.Maps™ vous pouvez transmettre votre expérience de cuisine auprès de vos collaborateurs. En sauvegardant vos processus de cuisson, vous rendez ainsi disponible tout votre patrimoine culinaire.

DÉFI 2

GRILLEZ, FRIRE, CUISSON VAPEUR ET BIEN PLUS.

Peu importe la technique de cuisson que vous désirez réaliser, peu importe le niveau d'humidité requis, DRY.Maxi™ et STEAM.Maxi™ régulent l'humidité à l'intérieur du four pour un résultat optimal.

DÉFI 3

OBTENEZ TOUJOURS LE MEILLEUR RÉSULTAT, PEU IMPORTE LA CHARGE.

La technologie AIR.Maxi™ distribue de manière uniforme la chaleur dans l'enceinte du four. Peu importe la charge, vous obtiendrez toujours la meilleure qualité et uniformité, de la plaque la plus haute à la plus basse.

DÉFI 4

TRAVAILLEZ DANS UN ENVIRONNEMENT SÉCURISÉ.

Protek.SAFE™, une technologie d'isolation qui vous permet de garder les parois extérieures du four à une température faible.

DÉFI 5

NE PERDEZ PAS VOTRE TEMPS, NI CELUI DE VOTRE ÉQUIPE.

La technologie AIR.Maxi™ réduit les temps de cuisson jusqu'à 40% par rapport au four CHEFTOP™ précédent. Le système de nettoyage automatique Rotor.KLEAN™ et le détergent DET&Rinse™ vous offrent plus de temps pour réaliser de nouveaux défis en cuisine.

DÉFI 6

OBTENEZ UN RETOUR RAPIDE SUR VOTRE INVESTISSEMENT.

Le système Spido.GAS+™ (seulement sur les modèles PLUS) et le système Protek.SAFE™ augmentent l'efficacité du processus de cuisson avec un double avantage : respecter l'environnement et réduire les coûts d'utilisation.

DÉFI 7

EXIGEZ UN FOUR FIABLE ET INFATIGABLE, COMME VOUS.

Des technologies innovantes et sûres de conception robuste. Unox n'a pas peur du temps et vous permet de prolonger la garantie du four jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures (plus d'information sur www.unox.fr).

DÉFI 8



+

DÉFI 9 TRAVAILLEZ AVEC UN FOUR INTELLIGENT.

Le système ADAPTIVE.Cooking™ sera capable de reproduire le résultat que vous souhaitez. Il interprétera vos paramètres, mémorisera les changements de climat et de température durant les processus de cuisson, et vous proposera la meilleure alternative pour vous donner le résultat parfait que vous désirez.

DÉFI 10 COMMENCEZ TOUT DE SUITE À CUISINER, MÊME SI VOUS NE CONNAISSEZ PAS LE FOUR.

Quand vous voulez déléguer, ChefUnox est disponible avec une grande palette de programmes de cuisson. Toute l'expérience UNOX accessible en un seul clic.

DÉFI 11 CUISINER DIFFÉRENTS PLATS, TOUS EN MÊME TEMPS.

Avec le programme MULTI.TIME vous pouvez cuisiner simultanément jusqu'à 10 plats différents. Chacun d'entre eux est associé à une minuterie qui vous donne la progression de la cuisson et qui vous avertit quand celle-ci est prête.

DÉFI 12 CUISINEZ DES PLATS DIFFÉRENTS, QUI SERONT TOUS PRÊTS EN MÊME TEMPS.

Le programme MISE.EN.PLACE vous donne le chronométrage précis et la séquence exacte pour l'enfournement des plats. De cette manière, ils seront tous prêts au même moment pour vos dressages.

Contrôle MASTER.Touch ONE

La puissance de votre instinct créatif.



Fonctionnalités révolutionnaires dans un design intuitif. Quand la liberté créatrice rencontre la précision.



Avoir à disposition une technologie innovante, fiable et puissante ne suffit pas. Pour créer réellement la différence, vous devez être capable de l'utiliser tout de suite, sans incertitudes.

Dans une interface LCD Touch Screen à 65.000 couleurs, vous avez le contrôle de tous les processus clés grâce à un langage visuel clair et intuitif : les programmes de cuisson manuelle que vous pouvez gérer seconde par seconde, les maîtriser en un geste, et les sauvegarder pour les reproduire à l'infini, jusqu'au contrôle de tous les équipements complémentaires.

Quand la technologie la plus avancée devient transparente, vous pouvez vous concentrer sur votre travail, dès le premier jour.

MASTER.Touch ONE Interface

Contrôle MASTER.Touch PLUS

Le plaisir d'avoir le contrôle.



Une réactivité optimale, des fonctionnalités avancées. Relever des défis devient facile.

Communiquer avec un four réellement intelligent qui comprend vos attentes, qui contrôle les changements de paramètres durant la cuisson, et qui vous propose la meilleure solution pour atteindre votre objectif (ADAPTIVE.Cooking™); utiliser le stylet MASTER.Touch pour dessiner votre processus de cuisson et sauvegarder vos recettes préférées avec un nom ou un symbole tracé sur l'écran. Cuisiner différentes préparations grâce à la fonction MULTI.Time ou utiliser la fonction MISE.EN.PLACE pour avoir tous vos plats en même temps. Accéder en un clic aux programmes de cuissons CHEFUNOX, avec la possibilité de les mettre à jour de manière automatique, en les adaptant à vos exigences, de manière intuitive.

Avec la version PLUS vous avez toute la puissance de la technologie MIND.Maps™ dans une interface plus spacieuse et ergonomique. Une expérience créatrice sans limites que vous voudrez renouveler sans cesse.



MASTER.Touch PLUS Interface

Accessoires UNOX.

En cuisine une équipe fait la différence.

Étudiés pour les professionnels de la restauration, les accessoires UNOX augmentent et optimisent les fonctionnalités de votre cuisine. Votre espace de travail devient mieux équipé et plus polyvalent.



Cooking Essentials

Les plaques et les grilles Cooking Essentials enrichissent votre four de nouvelles fonctions, en vous permettant de réduire les coûts et de gagner de la place en cuisine. Avec ces accessoires, votre four CHEFTOP MIND.Maps™ peut passer d'une grillade à une friture sans huile, d'une coloration à une cuisson vapeur, de la pizza à une pleine charge de poulets rôtis.



Équipements complémentaires neutres et technologiques

La gamme d'équipement complémentaire Unox permet d'exploiter au maximum l'espace disponible. Vous pouvez créer une cuisine multifonctionnelle et polyvalente, avec des supports ouverts de différentes hauteurs, des armoires neutres pour le stockage et des équipements d'appoint. Par exemple, vous pouvez choisir le SlowTop, un four statique moderne utilisé pour la cuisson lente ou comme une étuve.



Chariots et supports mobiles

Les chariots et les supports mobiles vous permettent de préparer tous les plats et de les enfourner dans la chambre de cuisson en un seul geste. Parfaits pour les charges pleines et les manipulations en cuisine, ces accessoires réduisent les temps d'ouverture du four en limitant la dispersion de chaleur à l'extérieur.



Hottes

Les hottes avec condensateur de vapeur auto-nettoyante, garantissent l'aspiration des fumées et l'élimination de la majorité des odeurs. En outre, le système d'extraction des fumées à l'ouverture de la porte permet d'éviter l'installation d'autres systèmes de hottes classiques.

* Seulement pour les fours électriques.



HACCP & utilisation des données

L'application correcte des procédures HACCP en cuisine peut être contrôlée de manière simple et efficace par l'intermédiaire de la fonction BlackBox du kit UNOX.Link. Avec le logiciel OVEX.Net™ 3.0, vous avez la possibilité d'avoir, à tout moment, sur votre téléphone portable, les données de consommation énergétique et les statistiques d'utilisation de tous vos appareils (Near Field Communication). Avec les fours CHEFTOP MIND.Maps™ les coûts de gestion sont totalement sous votre contrôle.



UNOX.Care

Les produits UNOX.Care maintiennent votre four propre, le préservent dans le temps et réduisent les coûts d'entretien. Le système de lavage automatique Rotor.KLEAN™ et les produits DET&Rinse™ garantissent une hygiène parfaite et un entretien idéal du four et de ses composants dans le temps. Le filtre anti-calcaire AUTO.Pure™, fourni de série sur tous les fours CHEFTOP Mind.Maps™ empêche le calcaire de se fixer dans l'enceinte jusqu'à une certaine dureté. Pour les eaux particulièrement dures, UNOX propose UNOX.Pure. Dans le cas de présence de chlorures ou d'autres substances agressives, UNOX.PURE-RO améliore l'efficacité et la durée de vie du four grâce à une déminéralisation totale de l'eau.



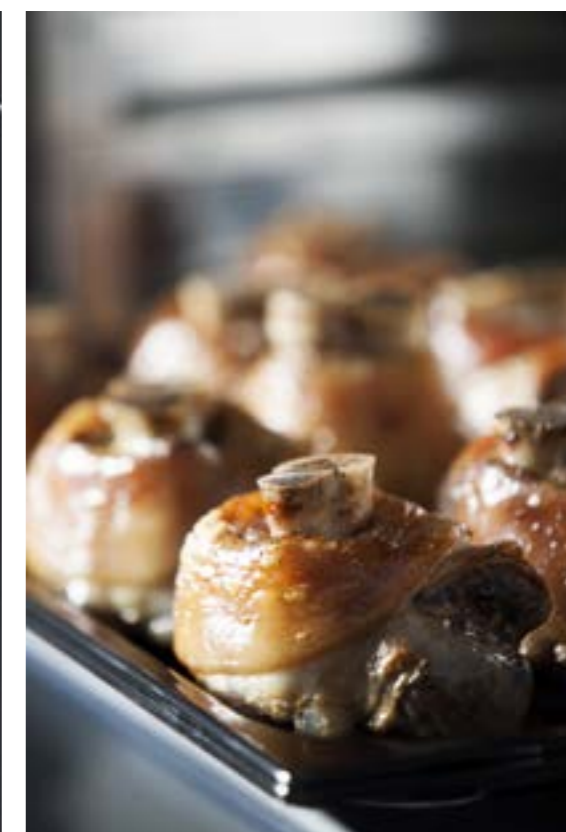
Kit d'installation

Unox met à votre disposition une gamme de kits pour l'installation des fours. Par exemple, le kit de première installation qui comprend les accessoires d'évacuation des eaux et U-trap, ou le kit de superposition qui vous permet de superposer deux fours Unox. Utiliser ces accessoires vous donne la certitude d'avoir réalisé une installation dans les règles de l'art ; ces conditions sont nécessaires pour prolonger la garantie optionnelle de 4 ans prévue par l'offre LONG.Life4.

LONG.Life4

Unox vous offre la possibilité de prolonger la garantie jusqu'à 4 ans ou 10.000 heures de fonctionnement sur les pièces de rechange. Le programme LONG.Life4™ est la démonstration la plus concrète de la qualité et de la fiabilité de la gamme CHEFTOP MIND.Maps™. L'activation de la garantie LONG.Life4™ est simple. Il vous suffit de connecter le four CHEFTOP MIND.Maps™ ONE au kit prévu et de l'enregistrer sur le site internet Unox. Le modèle de four PLUS est prédisposé pour une connexion internet (ethernet) et vous permet de vous enregistrer directement depuis votre écran de contrôle. Pour chaque modèle, les kits de connexions WiFi ou 3G sont disponibles.

LONGLife4





INVENTIVE SIMPLIFICATION



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com

EUROPE

ITALY

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 513

TURKEY

UNOX TURKEY
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

CZECH REPUBLIC

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

GERMANY

DUEX HANDELS GMBH
E-mail: info@unox-oefen.de
Tel.: +49 2951 98760

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

RUSSIAN COUNTRIES

UNOX RUSSIAN COUNTRIES
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 985 33 77 597
+7 915 397 48 38

SPAIN

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

FRANCE

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIAN COUNTRIES
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

AMERICA

U.S.A. & CANADA

UNOX INC.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

ASIA

ASIA PACIFIC COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

REPUBLIC OF SOUTH KOREA

UNOX SOUTH KOREA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +82 10 4354 2856

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 998 541 3990

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

AFRICA

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

OCEANIA

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY LTD.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

L12455A1 - Imprimé: 06-2015
Les photos utilisées dans ce catalogue ont un seul but démonstratif.
Toutes les données contenues dans ce catalogue peuvent subir des variations et être modifiées sans aucun préavis.

www.unox.com

